



Imola, quell'atmosfera bohemienne da vivere in provincia...

Nel trait d'union tra Emilia e Romagna, il bar Otello e il bar Centrale – gestiti della stessa famiglia – offrono sorsi, pranzi e aromi tostati di qualità, serviti con competenza e simpatica cortesia



Una delle degustazioni al Bar Centrale e Bar Otello.

Quando la provincia sa far parlare, bene e continuamente, di sé. Parlare? Forse è meglio dire bere e mangiare... Un esempio è rappresentato da **Imola**, trait d'union geografico tra Emilia e Romagna. Qui si possono vivere esperienze gustative che esulano dal solo mordi e fuggi da bancone.

Esempi sono un paio di bar posti nel cuore della città, all'ombra delle piazze centrali: il **Bar Centrale** e il **Bar Otello**. Gestiti dalla stessa famiglia, Nonni-Franzoni, da anni i due locali sanno far parlare di sé grazie a un'**offerta che supera il mero concetto di colazione, pranzo, pausa o aperitivo**, veloce e frugale. O meglio, queste caratteristiche rimangono, ma ciò che differenzia i due **bar imolesi** dalla ormai standardizzata offerta che s'incontra sempre più spesso, è **la qualità e la varietà della proposta**. Senza dimenticare il servizio, accogliente, sorridente e soprattutto molto competente.

Bar Centrale e Bar Otello di Imola: sui generis per la provincia di confine

Se il **Centrale**, nato nel 2011 come piccolo spazio creato all'angolo tra via Mazzini e Aldrovandi, si denota come **punto di riferimento in ambito enologico e degustativo**, l'**Otello**, affacciato sulla centralissima via Emilia interna, da un paio d'anni catapulta l'avventore in un'**atmosfera d'antan**. Un tuffo in quella Parigi di fine '800 in cui elegantissimi baristi e femminili presenze da **Folies Bergère** riportano nel XXI secolo le presenze sinuose della bella Suzon.



L'esterno del Bar Otello, in via Emilia, 166.

Qui dal caffè ai pranzi, passando ovviamente per una bella carta dei vini, vige una **continua ricerca che calamita e appassiona per varietà e proposte differenti**, strizzando l'occhio anche a quei palati alla ricerca di chicche enoiche e sfiziosità gourmet. Il tutto attraverso un'impostazione che richiama espressamente il bistrot francese in cui quei pochi tavoli all'interno, con la bella stagione, diventano dehors ben più areati lungo l'antica via Aemilia.

Varietà e qualità, competenza ed empatia

Altro aspetto fondamentale e poco perpetuato, ma che nei bar Centrale e Otello diventa un must imprescindibile, è la formazione e la consapevolezza del saper raccontare al cliente quello che sta assaggiando e degustando. Di fatto, dai proprietari ai dipendenti, la partecipazione a corsi dedicati al vino (con certificazione di sommelier) e al caffè è un quid aggiunto che diventa sempre di più un valore più unico che raro in questo settore.

Si parla di una **brigata composta da circa 16 persone** (bisogna aggiungere anche un terzo bar gestito dalla famiglia, quello storico condotto da una trentina d'anni dalla mamma e nonna al **Mercato coperto di Imola**, ma questa è un'altra storia e un'altra filosofia, ndr).



La vetrina della colazione al Bar Centrale, in via Mazzini a Imola.

Vino: mescite monografiche e serate a tema

Tra le punte di diamante c'è, come detto, il vino. Una proposta che vede una **linea guida impostata dall'esperienza maturata soprattutto dai titolari** e che si concretizza – a rotazione – in **mescite monografiche** (di territorio, di cantina, di tipologia) affiancate a **vere e proprie serate tematiche** (ne sono state fatte ultimamente alcune dedicate ai rossi di Francia tutte andate sold out). Territorio, moda, particolarità, sono i binari sui quali si sviluppa un racconto enoico che punta a promuovere, raccontare e far apprezzare la tradizione e l'innovazione in calice d'Italia. Con punte, ogni tanto, anche estere.



Mescite monografiche e serate a tema arricchiscono la proposta dei due bar imolesi

Importante è poi la **vetrina territorial emiliano-romagnola** che soprattutto al Centrale, durante l'iniziativa del [Baccanale](#) (calendario di eventi enogastronomici che si tiene in città per un mese), viene presentata al pubblico.

Da provare, inoltre, le sfumature dell'**arte del mixing** che – in particolare al **Bar Otello** sposano tradizionali sorsi dei migliori cocktail internazionali con fantasiose reinterpretaioni e invenzioni dei barman.



Nei locali non mancano i miscelati, da quelli classici alle creazioni esclusive dei barman.

La caffetteria del Bar Centrale e Bar Otello di Imola

Infine, se si va al bar, lo si fa anche e soprattutto per bersi una tazzina, italica, di cremoso, intenso e avvolgente sapore di [caffè](#). **Sorsi di tostata intensità** che, proprio in questi due locali, ha preso e proseguirà una strada alternativa rispetto a molti altri simili. Si tratta di un progetto che coinvolgerà soprattutto il **bar Centrale** visto che all'**Otello** questa deviazione dalle classiche miscele commerciali, già si esprime con espressi preparati con cru tostati, dalla grande personalità aromatica e organolettica.



Il percorso caffeicolo nei due bar è improntato a ricerca e qualità.

Per conoscere e scoprire l'offerta quotidiana del **Bar Centrale** e **Bar Otello di Imola**, sui generis per la provincia di confine, è possibile seguire i profili ufficiali presenti nei principali social network (Facebook e Instagram).

Bar Centrale

Via G. Mazzini, 28 – Imola (Bologna)

[Facebook](#)

Bar Otello

Via Emilia, 166 – Imola (Bologna)

[Facebook](#)

Data di creazione

30/12/2021

Autore

riccardo-isola